

北京, 上海の菜譜

南 廣子・安部公子・糟屋優子

Studies of Cooking in Beijing and Shanghai, China

Hiroko MINAMI, Kimiko ABE and Yuko KASUYA

はじめに

著者らは、先に中国の四川・湖北・湖南¹⁾、海南島²⁾、福建省³⁾、江南地方⁴⁾、雲南省⁵⁾の賓館やレストランで外国人に供される宴席(筵席)料理について調査し、献立構成および調理法の分類を中心として調理学的に考察し、現代中国の宴席料理が各地方でどのように供されているか、その現状の一端を記録してきた。それらから、中国食物の内容を理解するとともに、日本における中国料理の発展との関係を解明するための資料を得るため、引き続き今回は上海・北京の食べ物について報告する。

上海市, 北京市の概要

上海市は面積5,800km²、人口1,205万人で、海洋性気候に属し、平均気温15~16度、降雨量は1,100~1,200mmである。北京・天津と並んで上海は中央直轄市として、中国最大の商業、工業、貿易、文化の中心的な国際都市⁶⁾である。上海料理の特徴は海、河、湖沼などから採れる魚介類を用いた料理や国際的港町の影響からくる食の洋風化である。一般的に炒菜(炒め物料理)が多く、味つけは甜、鹹、酸、香がバランスよく配されたものと、淡泊な洗練されたものがある。

北京市は河北省の中央に位置し、面積16,800km²、人口1,000万人で中華人民共和国の首都である。気候は大陸性気候で、冬期は乾燥が激しく最低気温は-20度以下にもおよぶ。夏期は降雨量が多く、気温は平均26度であるが、最高気温は40度⁷⁾以上にもなるといわれている。このような気候条件の中で採れる農作物は、古都として政治・文化の長い歴史を背景にした特色ある中国を代表する北京料理となる。また、近隣各省からの農業生産物や食品・工業製品の集積地としての機能も果たし、活況を呈している。北京料理の特徴は山東省の料理、宮廷料理、地方官吏がもたらした中国各地の郷土料理が影響しあっているところにある。羊肉、猪肉・鴨肉を用いた料理や小麦を主とした粉食料理などがある。

調査方法

- 1 調査期間……1985年12月31日~1986年1月4日までの5日間。
- 2 調査項目……調理のための食品材料、調味料、嗜好飲料と菜譜(献立名)について調査し、料理数、献立構成、調理法、食品材料および名菜について考察した
- 3 調査地区……上海市、北京市の賓館、自由市場など(図1参照)

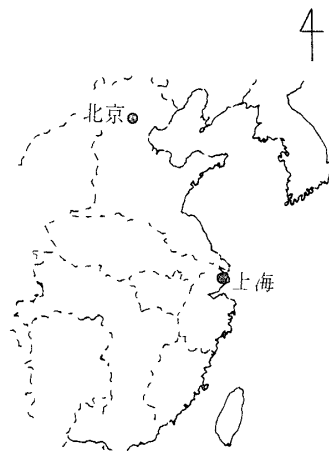


図1 北京・上海位置図

表1 喫食場所と料理数

地域	喫食場所	料理数 (皿)			
		朝	昼	夕	一日
上海市	上海大厦 旅游餐厅 龍白飯店 大鴻運酒樓	70	100	170	340
北京市	京倫飯店 燕山飯店 紫玉飯店 四川飯店 全聚德 北京飯店	77	87	175	339

(朝、昼、夕は1食当たりの料理数に換算して表記した)

結果および考察

調査期間中の食事は一日、朝・昼・夕食の3回である。上海の食事回数は4回、北京は8回であった。喫食場所は主として飯店（ホテルのレストラン、宴席料理屋、専門店など）であった。専門店の調理品は、一応宴席（筵席）料理としての形式が整えられていると考えられるが、供された菜谱から、料理の内容を次の項目にしたがって分析した。

1. 料理数について

上海市・北京市における朝、昼、夕食の料理数を表1に示した。朝食の料理数は、両市とも7品前後であった。その内容をみると、上海市では中国式の朝食すなわち白粥、炒菜一品、餅類、茶であったが、北京市では現代日本の都市ホテルと同じ洋風ハイキング式で飲み物、卵料理、ソーセージ・ハム類、パン類、デザートなどであった。これらの朝食内容の違いは、ホテルの経営方式の違いによるものと考えられた。

昼食は上海市100品、北京市87品であった。

夕食では上海市170品、北京市175品であった。料理数は一般的に旅行費から食事にかかる予算の割合や、食品材料費等物価の問題も影響を与えるものと考えられた。

以上、朝、昼、夕食の料理数をみてきたが、昼・夕食からみた食事の量は、1人平均上海市では1.35皿、北京市では1.31皿であった。一般的に食事の量は1人1皿とされている点からみて、ほぼ適量と思われた。

2. 献立構成および調理法の特徴

1) 献立構成について

調査した全菜谱を、宴席料理の献立構成に基づき分類⁹⁾し、表2に示した。

表2 献立構成とその割合 (%)

地域	前菜	大菜			点心 果物
		湯菜	大件・菜	腌菜	
上海市	8.8	8.8	41.2	2.9	38.3
北京市	29.0	8.1	43.5	0	19.4

(1) 1回の食事における献立数のうち、前菜の占める割合は上海市8.8%、北京市29.0%であった。両市における前菜の割合は異なるが、昼・夕食には必ず供された。上海市では“拼盤”という例えば海蜇（くらげ）、鶏肉、蛋（卵）などの調理品を大皿に盛り合わせる形式であり、北京では“拼盤”形式と、“冷盤”という燻魚（魚のくん製）

などの調理品を一品ずつ一皿に盛りつけた形式があり、前菜の供し方に違いがあった

(2) 湯菜は両市とも9%前後で、昼・夕食には必ず供された。スープに使用する具は鯉魚、鴨などの動物性食品と、芦笋(アスパラガス)、豆腐など植物性の食品がバランスよく用いられ、ほぼ同じ割合であった

(3) 大件・菜は宴席料理の格を示すもので、上海市41.2%、北京市43.5%であった。大件・菜の詳細については後に述べる。

(4) 腌菜は榨菜(上海市)が1回供されただけで、その割合は2.9%であった

(5) 点心・果物類は上海市において38.3%と多く、昼・夕食ともに4品供された。北京市の点心は19.4%と少なく、白飯だけの場合が多かった。北京市近郊は小麦の産地であるが、しかし、小麦粉を使った各種の点心は、今回はみられなかった。果物はりんごのみであった。

2) 調理法の分類について

大件・菜の内容を前報と同様、調理法から分類⁹⁾し表3に示した

表3 大件・菜の調理法の分類とその割合(%)

調理法 地域	大 件 ・ 菜 (41品)			
	油を熱の媒体にする炒、炸、爆、溜、前菜などの調理	水を熱の媒体にする焼、烩、焗、扒、煨、焗、焗菜などの調理	蒸気を熱の媒体にする蒸、扣、燉菜などの調理	直火・気体を熱の媒体にする烤、燻、烙、乾菜などの調理
上海市	64.4	21.4	7.1	7.1
北京市	51.9	37.0	7.4	3.7

(1) 油を熱の媒体とした調理法は、油という高温の熱媒体を用いることにより、高温度が得られ、食品素材の持ち味や色彩が美しく、更に栄養素の損失を少なくすることができる。これは、強力な火力を必要とする簡便な調理法である。

この調理法は、上海市64.4%、北京市51.9%と他の3種類の調理法より高率であった。また、その内容は清炒蝦仁(えび、グリーンピースの炒め物)、炒菜心(白菜の炒め物)など炒菜が多かった。他に溜菜の糖醋蓮白(れんこんの甘酢あんかけ)、糖醋黄魚(きんぐちの甘酢あんかけ)、炸菜の炸珍肝(鴨の砂肝、肝臓の揚げ物)などがあった

(2) 水を熱の媒体とした調理法は、上海市21.4%、北京市37.0%であった。その内容についてみると、焼菜は材料を炒めたり、揚げたりした後に水としょうゆで煮込む紅焼肉(豚肉、じゃがいものしょうゆ煮)などであった。乾焼は汁気のないように仕上げる乾焼黄魚(きんぐちのしょうゆ煮)など、また烩菜はでんぷんで薄くとろみをつけた烩白菜(白菜、干しえびのあんかけ煮)などがあった

(3) 蒸気を熱の媒体とした調理法は、上海市7.1%、北京市7.4%であった。蒸気を用い食品を間接的に加熱することにより、食品材料の持ち味を生かし、全体的に柔らかく、まろやかに仕上げるのが可能である。この蒸菜は、乾物を用いたり、丸ごとの調理に手間はかかるが、名菜を生む主要な調理法といえる。荷叶色鴨(鴨のハスの葉包み)、翡翠鴨脯(鴨肉と野菜の蒸し物)、鴨油蛋羹(北京鴨油入り卵の鉢蒸し)などの調理品があった

(4) 直火・気体を熱の媒体とした調理法は、上海市7.1%、北京市3.7%であった。中でも烤菜は、特殊な炉を用い食品材料を原形のまま加熱することが多く、豪華なメイン料理となる

表4 材料別献立名

中国名	日本語訳	中国名	日本語訳
鶏肉 人拵盤 五彩肉末	鶏肉 鶏手羽先のしょうゆ者、 スビせんへいなどの盛り合わせ 鶏肉と人参の炒め物	乳製品 牛奶 酸牛奶 白雪料	乳製品 牛乳 ヨーグルト アイスクリーム
鴨肉 芥末鴨掌 茅台鴨卷 盐水鴨肝 拌鴨胗絲 水晶鴨舌 肉鴨脰 醬鴨腸 五絲黃瓜卷 烩鴨肝片 人磨鴨心 翡翠鴨脯 糟溜鴨三白 青椒鴨腸 鴨油蛋羹 鴨翼菜心 北京烤鴨 鴨舌純菜湯 鴨絲春卷 荷叶包鴨	鴨肉 鴨の水かきの者物、芥子否え 鴨肉の茅台酒者 鴨のレハーの塩ゆて 細切り鴨手羽先のあえもの 鴨の舌の水晶者 鴨の砂肝のうま者 手羽先の醤油者 鴨の五目きゅうり巻き 鴨の砂肝とレハーの揚げ物 北京鴨のし臓の揚げ物 鴨肉と野菜の蒸し物 鴨の香糟酒者 ピーマンと鴨の腸の炒め物 北京鴨油入り卵の鉢菜し 鴨の翼と空心菜の炒め物 北京鴨の丸焼き 鴨の舌としゅん菜のスーフ 細切り鴨肉入り春巻き 鴨のハスの葉包み	蔬菜 烩白菜 炒菜心 青炒肉片 青交肝片 青椒磨菇 青椒响螺片 竹筍肉片 冬筍塔菜 番茄蛋湯 番茄炒蛋 糖拌菜花 炒糖拌菜花 白扒三珍 芦筍甲魚湯 蘿蔔拌黃瓜菜花 冬菇菜心 木耳炒肉 青炒磨菇 花生米 榨菜 八寶碗 紫菜湯	野菜 白菜、ししえひのあんかけ者 白菜の炒め物 ヒーマン 豚肉の炒め物 ヒーマン 豚肝の炒め物 ヒーマン、マノンジュールの炒め物 ヒーマン、なるとほら貝の炒め物 たけのこ、豚肉のあんかけ者 たけのこ、きざらきなの炒め者 トマト、卵のスーフ トマト入り卵焼き カリフラワーの甘酢漬け カリフラワーの甘酢炒め 人参、青菜 しいたけの炒め者 アスハラカスのスーフ 人参、きゅうりの甘酢漬け ニンニクの茎、豚肉の炒め物 れんこんの甘酢あんかけ ふくらたけ 落花生、 豚肉などの盛り合わせ しいたけ、白菜のせのあんかけ者 きくらけ、たけのこの炒め者 マノンジュールの炒め物 塩ゆて落花生 サーノアイ 野菜類のスーフ のりのスーフ
猪肉 我爺扒骨 紅燒肉 紅燒排骨 奶汁肉片 丸子湯	豚肉 豚肉、しゃかいものしょうゆ者 豚肉、しゃかいものしょうゆ者 豚肉のしょうゆ者 豚肉、くわいのクリーム者 肉たんこのスーフ		
牛肉 炒牛肉片 牛腿伴黃瓜	牛肉 牛肉の炒め物 牛肉、きゅうりの和え物	穀類、その他 白飯 鮭貝炒飯 蛋炒飯 餛飩粉条 花卷兒 蒸餃子 豆沙酥餅 豆沙餅 甜更 杏仁豆腐 小鴨	穀類他 こはん 貝入りチャーハン 卵入りチャーハン 春山 花型蒸しパン 蒸しきょうざ 小豆あん入りハイ風まんじゅう 小豆あん入り焼き菓子 日きくらけとみかんのシロップ漬け 杏仁豆腐 鴨の形をしたハイ
蛋 芙蓉丁貝 蔥花炒蛋 如意蝦卷 茶葉蛋	卵 貝柱入り卵焼き ねぎ入り卵焼き えひ入り卵金 茶のゆて卵	果 拔糸苹果 苹果	果物 りんこのあめたき りんこ
魚 鱈魚 二条魚翅 白汁昌魚 升中冷盆 十燒黃魚 糖醋黃魚 烤鱼	魚 魚のくん製 フカヒレ入り野菜の炒め者 魚のスーフ ますの冷製 きんくちのあんかけ者 きんくちの甘酢あんかけ 魚の直火焼き	飲料 茶 鮮橘汁 咖啡 啤酒 中華猕猴桃酒 玫瑰露酒 中国紅葡萄酒 味美酒	飲料 緑茶、花茶 オレンジソース コーヒー ビール (上海、北京 青島 五原)
蝦蟹 清炒蟹汁 清炒蟹片 芦菜炒蝦球 素炒魷魚	えひ いか えひ、パイナップルの炒め物 えひ、クリンヒースの炒め物 えひ セロリの炒め物 いか、きゃへつの炒め物		
豆腐 豆腐湯	とうふ 豆腐入りスーフ		
凍貨 青菜炒火腿 肉髮 春紋豚	加工品 ハムと青菜の炒め物 豚肉でんふ ソーセージ 落花生の盛り合わせ		

材料の持ち味を十分生かし、さらに美しい焼き色と香ばしい焦げ味があるように、ほどよく焼き上げた北京烤鸭（あひるの丸焼き）は、有名な北京料理の代表格である。また烤鱼（魚の直火焼き）もあった。

3. 上海市、北京市の食品材料について

1) 食品材料の出現割合

全菜譜を食品材料別に分類し、日本語訳を記し表4に示した。この菜譜を基に使用されていた食品材料の中から主材料一品目だけを取り上げ、動・植物性食品群に分類し、その出現割合をみた（表5）。動物性食品材料は51.6%、植物性食品材料は48.4%であった。その内訳は、家禽類26.8%、獣肉類7.3%、魚介類11.3%、動物性の加工品6.2%、野菜類25.8%、穀類11.3%、果実類3.1%、植物性の加工品8.2%であった。

2. 動物性食品材料

(1) 家禽類では、鴨肉が20.6%と多かった。これは、鴨料理一式を食したことによるものである。鴨はガンオウ科の水鳥で野性の真鴨（まがも）を家畜として飼いならしたもので、中国各地で飼われている。北京の名菜「北京烤鸭」に用いられる北京鴨は肉用種として有名である。この鴨（あひる）は填鴨といわれ、生後2カ月くらいに成長したところで、鴨の口に無理やり飼料を詰め込み、薄暗く狭い部屋に入れて肥らせ脂がのったものである。また、鴨の利用は肉だけにとどまらず卵は皮蛋、塩蛋などに加工し、羽先は羽布団に、糞は肥料にと利用価値の高い家畜^{8,9)}である。

(2) 獣肉類では猪肉（豚肉）が5.2%と多かった。猪肉は世界一の生産を誇る中国において、非常に一般的な食品である。種類は多く、東北民猪、金華猪、太湖猪などの在来種とともに、ハークシャー、ヨークシャー種との改良種の上海白猪、北京黒猪¹⁰⁾などがみられる。昨今、コレステロールの過剰摂取が中国でも問題視され、豚肉も赤身し好が強くなりつつあるようである。

牛肉の利用は多いとはいえ、今回は2.1%の出現割合であった。牛の主な飼養目的が役用

であることが大きな理由と考えられる。しかし、宗教上の理由から豚肉を利用できない回教徒には、重要なたんぱく質源となる食品であり、牛一頭を使った「牛全席」の料理もある。近年肉用、乳用種も増えつつあるが、一般的な料理への利用はまだこれからと思われる。

乳類利用は中国北部では山羊乳を、南部では水牛乳を利用し、乳牛の牛乳利用が急増したのは最近のことと言われている。元来、中国は大豆生産の高い国で、豆乳利用が牛乳をどうしても必要としなかったのであろう。ホテルでのコーヒーとともに出される牛乳は、粉ミルクを溶いたものが多かった。また、酸牛奶（ヨーグルト）も時々見かけ、ガラス・陶器のビンに入れて売られていた。また、豆乳から作るヨーグルトも1980年代に入り発売¹¹⁾された。

表5 食品材料の出現割合

動物性食品群	割合 (%)	植物性食品群	割合 (%)
家禽類		野菜類	25.8
鶏肉	2.1	穀類	11.3
鴨肉	20.6	果実類	3.1
蛋	4.1	加工品	
獣肉類		豆腐	1.0
猪肉	5.2	飲料	7.2
牛肉	2.1		
魚介類			
魚類	7.2		
蝦・魷魚	4.1		
加工品			
熟貨	3.1		
乳製品	3.1		
小計	51.6	小計	48.4

(3) 魚介類は魚類7.2%, えび・いかは4.1%であった。上海市は、地域的に海水、河水、汽水水域の魚介類が豊富に存在するはずであるが、今回は、黄魚(きんぐち)、鯧魚(まながつお)、茴魚(はなます)、魚翅(フカヒレ)、蝦、魷魚など一般的な材料しか見られなかった。

3) 植物性食品材料について

穀類は、糯米・米粉・麵粉(小麦粉)があった。野菜類では葉菜類の白菜・塌菜(きさらきな)、根菜類では蘿蔔(大根)・胡蘿蔔(人参)、茎菜類では蓮(れんこん)・芦筍(アスパラカス)・蒜苔(ニンニクの茎)・竹筍(たけのこ)・榨菜(サァーサイ)、花菜類では菜花(カリフラワー)・青椒(ピーマン)、果菜類では花生米(落花生)・番茄(トマト)・菌類では冬菇(しいたけ)・木耳・蘑菇・草菇などがあった。果物は苹果(りんご)のみであった。

4) 調味料, 香辛料, し好飲料

- (1) 調味料は塩, 糖, 酢, 酒, 醬油, 香糟, 豆瓣醬, 油脂などであった
- (2) 香辛料は姜, 胡椒, 花椒などであった
- (3) し好飲料の茶は緑茶, 茉莉花茶が主であった

酒類では中華猕猴桃酒, 玫瑰露酒, 中国紅葡萄酒, 啤酒などであった

啤酒¹²⁾(ビール)についてみると、中国の啤酒作りの歴史は比較的新しく、1900年ロシア人によりハルビン市に始まり、その後、ドイツ人、フランス人などの指導のもとに、1915年北京で中国人による双合盛五星啤酒汽水が創設された。現在では上海市、北京市の近郊に啤酒工場が数社あり、上海市では海鷗啤酒, 14度上海啤酒, 中国啤酒, 北京市では特制五星啤酒, 北京特制啤酒, 五星黒啤酒, 玉泉啤酒などが有名である。アルコール度は3.5度のものが多い。

4. 名菜について

今回の調査で、「全鴨席」という、中国清代に始まる、鴨(あひる)を主材料とした宴席(筵席)料理があった。鴨料理¹³⁻¹⁵⁾は「鴨子五吃」とも呼ばれ、1羽をとさかから皮, 肉, 内臓, 骨, 卵, 水かきにいたるまで余すところなく素材の特色を利用し、調理されるものである。

1) 皮を使った場合は烤鸭(鴨の丸焼き)がある。北京烤鸭(北京鴨の丸焼き)は填鴨を下処理し、砂糖水につけた後、炉に入れて香ばしく焼き上げる。この鴨の皮をそぎ切りにし味噌、ねぎの細切りとともに、薄餅(小麦粉で作るクレープ状のもの)に包んで食する。北京市内には烤鸭の有名店が何軒もある。中でも全聚徳¹⁶⁾は、清代からある烤鸭の有名店である。

2) 肉は茅台鴨卷(鴨肉の茅台酒煮), 五絲黃瓜卷(鴨の五目きゅうり巻き), 翡翠鴨脯(鴨肉と野菜の蒸し物), 糟溜鴨油(鴨の香糟酒煮), 鴨絲春卷(細切り鴨肉入り春巻き)に調理されていた。

3) 骨はスープ料理として鴨下純菜心(鴨の舌としゅん菜のスープ)に調理されていた。

4) 内臓料理は火燎鴨心(北京鴨の心臓の揚げ物), 塩水鴨肝(鴨のレハアの塩ゆで), 鹵鴨胗(鴨の砂肝のうま煮), 烩鴨胗肝(鴨の砂肝とレハアの揚げ物), 青椒鴨腸(ピーマンと鴨の腸の炒め物)であった。

5) 卵は鴨油蛋羹(北京鴨油入り卵の鉢蒸し), 舌は水晶鴨舌(鴨の舌の水晶煮), 足(水かき)は芥末鴨掌(鴨の水かきの煮物, 芥子添え), 手羽は拌鴨膀絲(細切り鴨手羽のあえもの), 醬鴨膀(手羽先のしょうゆ煮), 鴨翼菜心(鴨の翼と空心菜の炒め物)と変化にとんだ調理品の数々であった。

ま と め

北京, 上海の賓館やレストランで供される宴席(筵席)料理の菜譜から、その献立に使用さ

れている食品材料, 調味料, し好飲料などについて, 調理学的に検討し次の結果を得た.

1 料理数について

1日(3食)の平均料理数は, 上海34.0皿, 北京33.9皿であった. 朝, 昼, 夕食の料理数は, 両都市において, 大きな差は見られなかった. また1人当たりの食事の量は, 昼, 夕食の平均で上海1.35皿, 北京1.31皿でありほぼ適量と思われた.

2 献立構成について

献立構成は主に宴席料理であった. その内容は, 上海・北京それぞれ前菜(8.8%, 29.0%), 大菜(湯菜8.8%, 8.1%, 大件・菜41.2%, 43.5%, 腌菜2.9%, 0.0%), 点心・果物(38.3%, 19.4%)から成っていた.

3. 調理法の分類

大件(主菜)・菜の調理法は, 菜譜から熱の媒体により分類した結果, 北京料理では①油を熱の媒体とした炒菜, 炸菜が51.9%, ②水を熱の媒体とした焼菜, 烩菜などが37.0%, ③蒸気を熱の媒体とした蒸菜が7.4%, ④直火・気体を熱の媒体とした烤菜が3.7%で, 炒める, 揚げる調理法の多いことがわかった.

上海料理では, ①の油を使った料理64.4%と多いが, ②の水を使った料理は, 21.4%であった.

4 食品材料の出現割合について

動物性食品材料は51.6%で特に鴨肉が多かった(20.6%)これは, 鴨料理専門店(全聚徳)の内容が含まれているためである.他に魚類7.2%, 猪肉5.2%などであった.

植物性食品材料は48.4%で, その内野菜類は25.8%であったが, 冬期のため変化にとんだ材料はなかった.

5. 北京名菜では「北京烤鴨」をはじめ, 「芥末鴨掌」「火燎鴨心」「青椒鴨腸」「水晶鴨舌」「鴨油蛋羹」などがあった.

参 考 文 献

- 1) 三上稲子, 南 廣子: 名古屋聖霊短期大学紀要, 7, 85~93 (1984)
- 2) 南 廣子, 安部公子, 槽屋優子: 名古屋女子大学紀要, 35, 107~114 (1989)
- 3) 南 廣子, 安部公子, 槽屋優子: 名古屋女子大学紀要, 35, 115~124 (1989)
- 4) 南 廣子, 安部公子, 槽屋優子: 名古屋女子大学紀要, 36, 131~140 (1990)
- 5) 南 広子, 安部公子, 槽屋優子: 名古屋女子大学紀要, 37, 131~140 (1991)
- 6) 中国料理百科辞典, 第1巻, 同朋舎出版, 179 (1988)
- 7) 中国料理百科辞典, 第6巻, 同朋舎出版, 79 (1988)
- 8) 中山時子監修: 中国食文化辞典, 角川書店 (1988)
- 9) 専門料理3月, 柴田書店, 144 (1989)
- 10) 洪 光住監修: 中国食物辞典, 柴田書店, 248~251 (1991)
- 11) 専門料理8月, 柴田書店, 28 (1983)
- 12) 杂志社, 杜福祥, 謝輻明主編: 中国名食百科, 山西人民出版社 (1988)
- 13) 中山時子, 原田 治: 中国名菜譜北方編, 柴田書店 (1973)
- 14) 世界の食べ物 週刊朝日百科62, 7-36~37 (1982)
- 15) 中山時子, 陳隣臣監修: 中国料理大全1 北京料理, 小学館 (1987)
- 16) 中国名菜集錦 北京I, 主婦の友社 (1982)

Summary

We have had the following results from the studies of cooking standpoint after examining the menu and cooking materials, popular drinks at Shanghai and Beijing restaurants in China

1. The Number of Cooking Menu

The average numbers of total dishes at Shanghai restaurant were 34.0 items and those of Beijing 33.9 items in a day

There is no great difference in the numbers of dishes of breakfast and lunch and dinner between Shanghai and Beijing restaurant

The average volumes of one meal for one person in Shanghai and Beijing were 1.35 and 1.31 dishes, restaurant

2. Composition of Menu

The menu for a banquet consisted of the respective Beijing 29.0% of Hors d'Oeuvres, 51.6% of main dishes, 19.4% of desert including fruits

3. Classification of process of Cooking

We classified the main meals according to the final heating methods and measured the percentage of each heating medium in the total Beijing dishes

The results indicated that 51.9% of the total meals were fried by oil as a heating medium, 37.0% boiled by water, 7.4% steamed by steam and 3.7% roasted by fire or smoked by gas

4. Cooking Materials

Cooking materials used for the main dishes were 51.6% of animal foodstuffs, in which duck meat was main 20.6%, and 48.4% of vegetable foodstuffs

5. Regional dish in Beijing

The famous menus are "Beijing kaoya" "Jie mo yazhang" "Huo liao ya xin" "Qing jiao ya chang" "Shuijing ya she" and "Ya you dan geng"